FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Pompe à sauce neutre 2 L · DOSE 30 mL

Inox · bac 2 L · dose de 30 mL

POMPE À SAUCE · 2 L · 30 mL · COMPTOIR



Une pompe à sauce de comptoir en inox et polypropylène, pour des portions régulières de 30 mL

Base et couvercle inox
- **Inox**
- Matériaux professionnels

Pompe et bac
- **Polypropylène**
- Bac de 2 L

Dosage constant
- **30 mL / pression**
- Environ 66 doses (calcul indicatif)

Un poste, un bac
- **1 sauce**
- Capacité 2 L au total

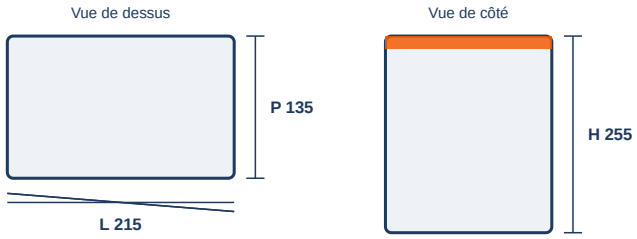
Format de comptoir
- **L 215 x P 135 mm**
- Hauteur 255 mm

Sauces salées ou sucrées
- **Coulis, nappages**
- Burgers, frites, desserts

2 L	30 mL	Inox	215 x 135 mm	1,19 kg
Capacité du bac	Dose par pression	Base et couvercle	Hauteur 255 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Base et couvercle	**Inox**
Pompe et bac	**Polypropylène**
Nombre de postes	**1 bac**
Capacité	**2L**
Dose	**30 mL par pression**
Dimensions du bac	**L 170 x P 100 x H 186 mm**
Dimensions	**L 215 x P 135 x H 255 mm**
Poids	**1,19 kg**
Référence	**CPSN2L**
EAN	**3611630082471**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Pompe à sauce neutre 2 L

La **pompe à sauce neutre de 2 litres** distribue **30 mL à chaque pression**, pour des portions régulières et un coût par portion maîtrisé. Base et couvercle en inox, pompe et bac en polypropylène : un format de comptoir (L 215 x P 135 x H 255 mm, 1,19 kg) pour les sauces salées ou sucrées. Pour les snacks, fast-foods, glaciers, hôtels, buffets, traiteurs, écoles, mairies, comités des fêtes et buvettes associatives.

La mise en service en 4 étapes

1 Remplir le bac
Remplissez le bac de sauce, sans dépasser 2 L.

2 Refermer
Refermez le poste.

3 Placer
Placez la pompe face à la zone de dressage.

4 Servir
Appuyez : 30 mL par pression.

Pourquoi choisir cette machine ?

Un dosage constant
30 mL par pression : des portions régulières.

Moins de remplissages
Un bac de 2 L pour les périodes d'affluence.

Un format de comptoir
Adapté au dressage ou au libre-service.

Pour quels établissements ?

1 Snacks, fast-foods
Burgers, hot-dogs, frites.

2 Glaciers, dessert bars
Coulis et sauces sucrées.

3 Hôtels, buffets, traiteurs
Sauces en libre-service.

4 Écoles, mairies, associations
Buvettes, fêtes, comités des fêtes.

Confort d'utilisation et entretien

Avant le service
- **Sauce préparée** et bac rempli.
- **2 L maximum**.

Pendant le service
- **Surface stable**, entre préparation et envoi.
- **Dose de 30 mL** comme repère de portion.

Après le service
- **Bacs vidés**.
- **Pièces lavées** et séchées.

Installation

Où l'installer ?
Sur une **surface stable**, entre la zone de préparation et la zone d'envoi. Encombrement : L 215 x P 135 x H 255 mm.

Plusieurs sauces ?
Identifiez chaque sauce si vous utilisez plusieurs postes, ou passez aux versions **2 x 2 L, 3 x 2 L ou 4 x 2 L**.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Pompe à sauce neutre 2 L

Questions fréquentes sur la pompe à sauce neutre 2 l

Quelle est la capacité ?
Un bac de 2 L.

Quelle dose à chaque pression ?
30 mL, soit environ 66 doses par bac plein (calcul indicatif).

Quels sont les matériaux ?
Base et couvercle en inox, pompe et bac en polypropylène.

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 215 x P 135 x H 255 mm, pour 1,19 kg.

Quelles sauces utiliser ?
Des sauces salées ou sucrées, des coulis et des garnitures.

Comment l'entretenir ?
Videz les bacs après le service, nettoyez l'inox avec un produit adapté, lavez et séchez les pièces en contact avec la sauce, puis remontez des pièces propres et sèches.

Où l'utiliser ?
Snacks, fast-foods, glaciers, hôtels, buffets, traiteurs, écoles, mairies, comités des fêtes et associations.

Autres appareils de la gamme



Pompe à sauce 2 x 2 L
Deux sauces
Voir le produit ›



Pompe à sauce 3 x 2 L
Trois sauces
Voir le produit ›



Pompe à sauce 4 x 2 L
Quatre sauces
Voir le produit ›



Porte-bouteilles à sauce
3 bouteilles de 1 L
Voir le produit ›



Porte-bouteilles sauces et épices
Bouteilles et pots
Voir le produit ›



Chauffe-sauce inox
Sauces chaudes
Voir le produit ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.